VOLLRATH®

Setting the Standard™

ENGLISH

Operator's Manual

English, Spanish, French

CAYENNE® FULL SIZE HEAT 'N SERVE RETHERMALIZER

Item	Description	Voltage	Watts	Plug
72023	HS-Ultra full size Rethermalizer	120	1440 (12 Amps)	5-15P
72020	HS-1220 full size Rethermalizer	120	1000 (8.3 Amps)	5-15P
72630	HS-1220 full size Rethermalizer	230	1000 (4.3 Amps)	Schuko
72550	HS-1220 full size Rethermalizer	230	1000 (4.3 Amps)	UK

Thank you for purchasing this Vollrath Equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

Safety Precautions

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that *can* cause *severe* personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that *will* or *can* cause *minor* personal injury or property damage if the caution is ignored.

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Use equipment in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Unplug equipment, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- Unplug equipment when not in use.
- Do not operate without water.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Do not operate equipment in public areas and/or around children.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

Function and Purpose

This equipment is intended to rethermalize containers of refrigerated, previously cooked food and hold containers of hot food at safe serving temperatures. This equipment is not intended or designed to cook raw food product.

Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly.

This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

Unpacking the Equipment and Initial Setup

When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the equipment in the desired location.
4. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating. Damage to the equipment can occur if incorrect power is supplied to equipment.

Features and Controls

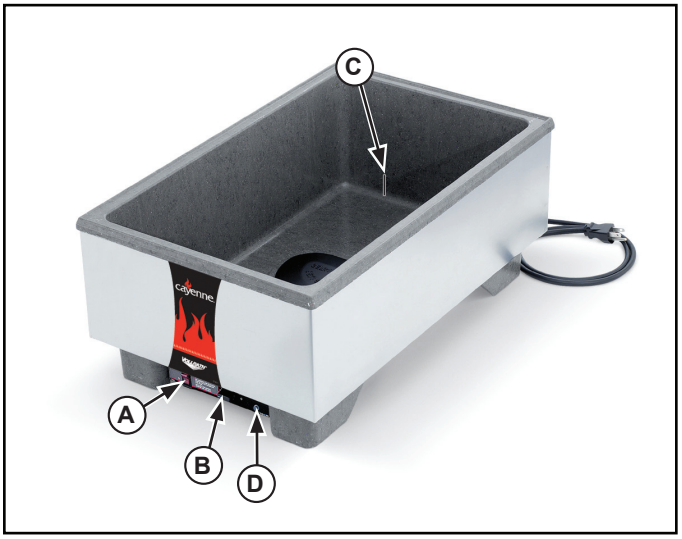


Figure 1. Features and Controls.

(A) **ON/OFF SWITCH**. Switches the equipment power ON or OFF. A light illuminates when the equipment power is on.

(B) **HEAT CONTROL**. Used to set or adjust the temperature of the well. The higher the number the higher the temperature, the lower the number the lower the temperature.

(C) **WATER LEVEL MARKS**. Indicates the correct water level.

(D) **LOW WATER LIGHT** (some models). Illuminates when the well needs water added. If the light illuminates during operation, clean fresh water must be added to the well.

Operation

WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock. Do not damaged power cord.

Do not over fill wells, pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Unplug unit before performing service, draining or removing spillage pans and trays. Do not spray water or cleaning products. Do not use a power cord that has been modified or damaged.

⚠ WARNING

Burn Hazard.
Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.

Hot surfaces, steam and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling. Do not drop or spill water onto the cooking surface as it can spray or splatter.

1. Fill the well to the correct level marks (C) with clean fresh water. Correct level is about 1" (2.5 CM) or approximately 5.5 quarts (5.2 Lt.) of water. Do not over fill. See Figure 1.
2. Plug electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage.

NOTE:
If using fractional size pans, adapter bars must be used to keep steam from escaping from between pans.

Rethermalizing refrigerated food that has been previously cooked:

1. Preheat the water in the wells by covering wells with empty food containers or covers, and then turning the unit ON and setting the heat control (B) to the maximum heat setting. Preheat for 15 minutes.
2. Place covered container(s) of chilled food product to be rethermalized into equipment. See food safety precautionary note.
3. During the rethermalization process, monitor food temperatures closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that the entire food product reaches and maintains a minimum of 165°F (74°C) for at least 15 seconds to be properly rethermalized. In addition, rethermalized food must pass through the danger zone of 40°F (4° C) to 165°F (74°C) in less than 2 hours to prevent growth of organisms of public health concern. Do not add cold food for rethermalizing while holding hot food.

NOTE:
To reach the required safe food temperature as quickly as possible, do not add water or remove food pan during the rethermalization process.

4. Reduce heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality. See food safety precautionary note.

Hot Food Holding:

1. Preheat the water in the wells by covering wells with empty food containers or covers, and then turning the unit ON and setting the heat control (B) to the maximum heat setting. Preheat for 15 minutes.
2. Place container of hot food product, above 140 °F (60 °C), into preheated equipment.
3. Reduce heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality. See food safety precautionary note.

Food Safety Precautionary Note:
Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth. Maintain correct water level and temperature setting. Periodically remove food container and check the water level. Add water if needed.

During operation:

4. Maintain water level at or near water level mark. Periodically (approximately 2 hours) remove container of food and check the water level. Add hot water if needed. Some models are equipped with a low water indicator light (D) that illuminates when the water level is low.

When finished using the equipment:

5. Turn the heat control (B) to lowest setting, turn the power switch (A) to the OFF position and unplug unit. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
6. Allow the unit and water to cool completely.

CLEANING

To maintain the appearance and increase the service life, clean your equipment daily.

⚠ WARNING

Burn Hazard.
Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.

Hot surfaces, steam and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling. Do not drop or spill water into the cooking surface as it can spray or splatter.

NOTE:
Do not use caustic cleaning chemicals, steel wool or commercial lime removal products to clean the equipment. Thoroughly rinse equipment with water after cleaning.

1. Unplug the equipment.
2. Allow the equipment to cool completely before cleaning.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock. Do not damaged power cord.

Do not over fill wells, pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Unplug unit before performing service, draining or removing spillage pans and trays. Do not spray water or cleaning products. Do not use a power cord that has been modified or damaged.

NOTE:
Do not immerse the cord, plug or equipment in water or any other liquid.

3. When finished using the unit turn the heat control (A) to the lowest setting and unplug unit.
4. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
5. Dispose of the water.
6. Using a damp cloth, sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.

ENGLISH

Troubleshooting Chart

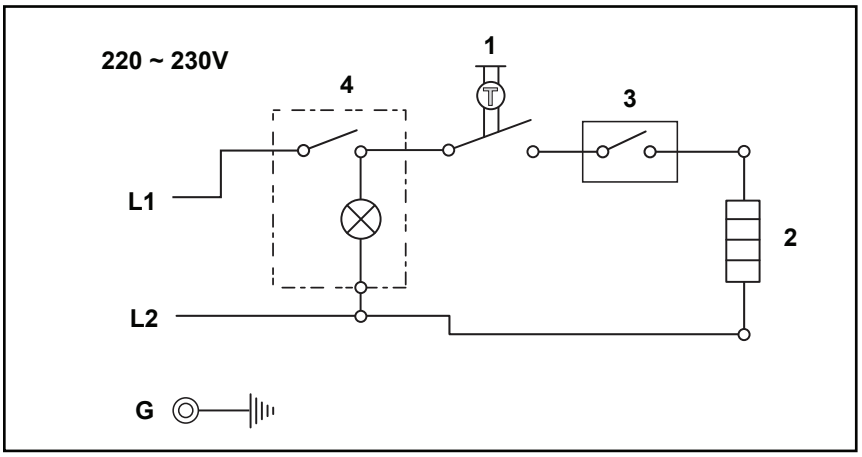
Problem	It might be caused by	Course of Action
Low Water Light (some models) illuminates.	Low water in the well.	Add hot water to the well to bring to correct level.
	Pilot light malfunction.	Replace pilot light.
The ON/OFF light comes on, equipment does not heat.	Heating element malfunction.	Replace heating element.
	Thermostat control malfunction.	Replace thermostat control.
The equipment does not get hot enough.	Too much water in the well.	Reduce water amount to the correct level.
The equipment runs out of water in a short time.	Not using adapter bars with partial size or special shaped pans.	Use adapter bars.

Service and Repair

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the equipment or replace a damaged power cord yourself. Do not send equipment directly to the Vollrath Company. Please contact the qualified professional repair service listed below.

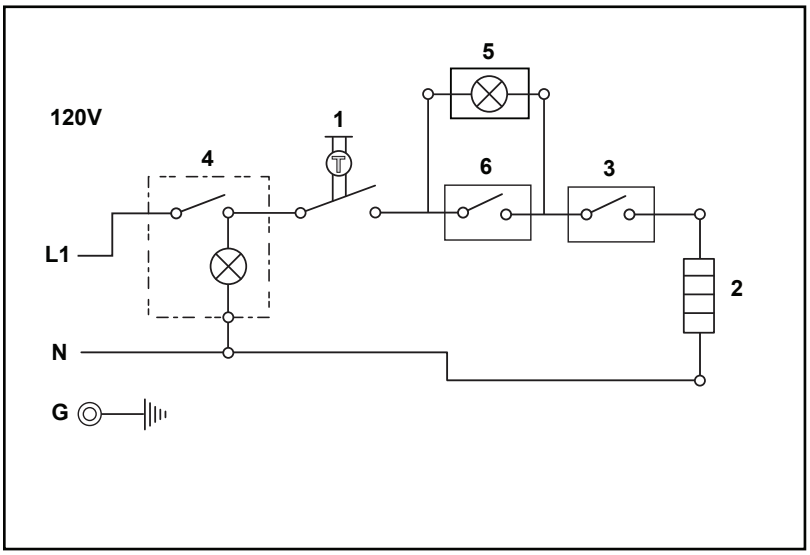
VOLLRATH Technical Service • 1-800-628-0832

ELECTRICAL DRAWING - Full Size Heat 'N Serve Rethermalizer ~ 72630 and 72550



Callout	Part Number	Description
1	17074	Control Thermostat
2	44271	Heating Element, 220 - 230V ~ 1000 Watt
3	17504	High Limit Switch
4	23420	Switch, Lighted, 220 - 230V

ELECTRICAL DRAWING - Full Size Heat 'N Serve Rethermalizer ~ 72023 and 72020



Callout	Part Number	Description
1	17074	Control Thermostat
2	44262	Heating Element, model 72023, 120V ~ 1440 Watt
2	44273	Heating Element, model 72020, 120V ~ 1000 Watt
3	17504	High Limit Switch
4	23420	Switch, Lighted, 120V
5	17559	Light, Low Water Warning, 120V
6	25438	Low Water Sensor Switch

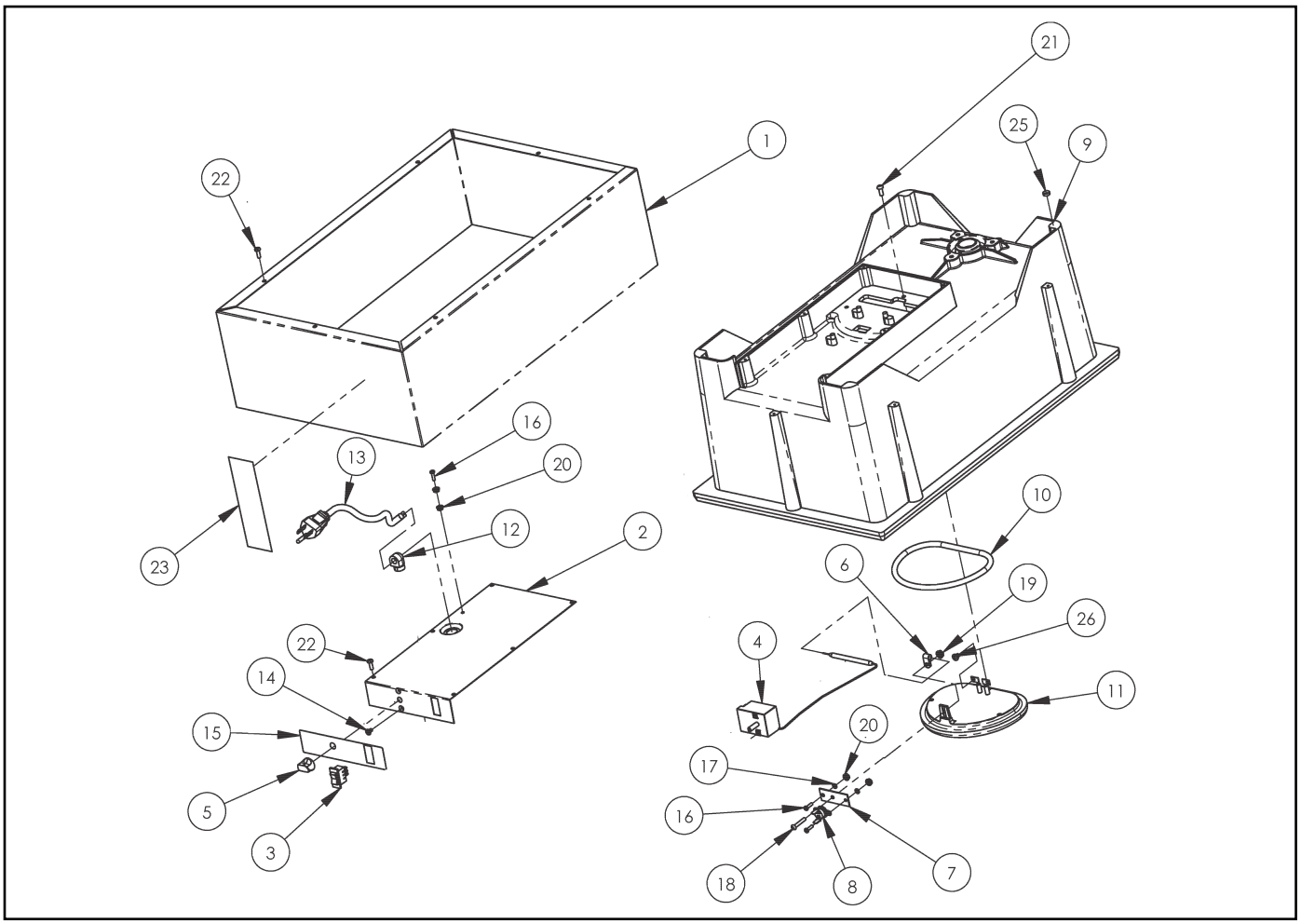
SPARE PARTS LIST - FULL SIZE HEAT 'N SERVE RETHERMALIZER ~ 72630 AND 72550

Callout	Part Number	Description
1	44640	HOUSING
2	44613	CONTROL PANEL
3	23420	Switch, Lighted, 220 - 230V
4	17074	THERMOSTAT
5	17012	CONTROL KNOB
6	17741	LOOP CLAMP
7	44459	BRACKET, HIGH LIMIT SWITCH
8	17504	HIGH LIMIT SWITCH
9	17528	WELL
10	17021	O-RING, ELEMENT
11	44271	Heating Element, 220 - 230V ~ 1000 Watt
12	17024	STRAIN RELIEF
13	17249	POWER CORD, Shuko, (Model 72630)
13	17023	POWER CORD, UK, (Model 72550)

Callout	Part Number	Description
14	17256	SCREW, 4mm x 7mm
15	17418	LABEL, CONTROL KNOB
16	17020	SCREW, #6-32 x 1/2"
17		WASHER, LOCK, #10 INTERNAL TOOTH
18	17010	SCREW, #8-32 x 1"
19	23685	LOCKNUT, #8-32
20	17019	NUT, #6-32 KEPS
21	17014	SCREW, #10-24 x 1/2"
22		SCREW, #8-32 x 1/2"
23	17421	LABEL - PRODUCT
24		
25	17015	FOOT
26	17117	SCREW, #10-24 x 1/4"

EXPLODED VIEW -FULL SIZE HEAT 'N SERVE RETHERMALIZER ~ 72630 AND 72550

ENGLISH

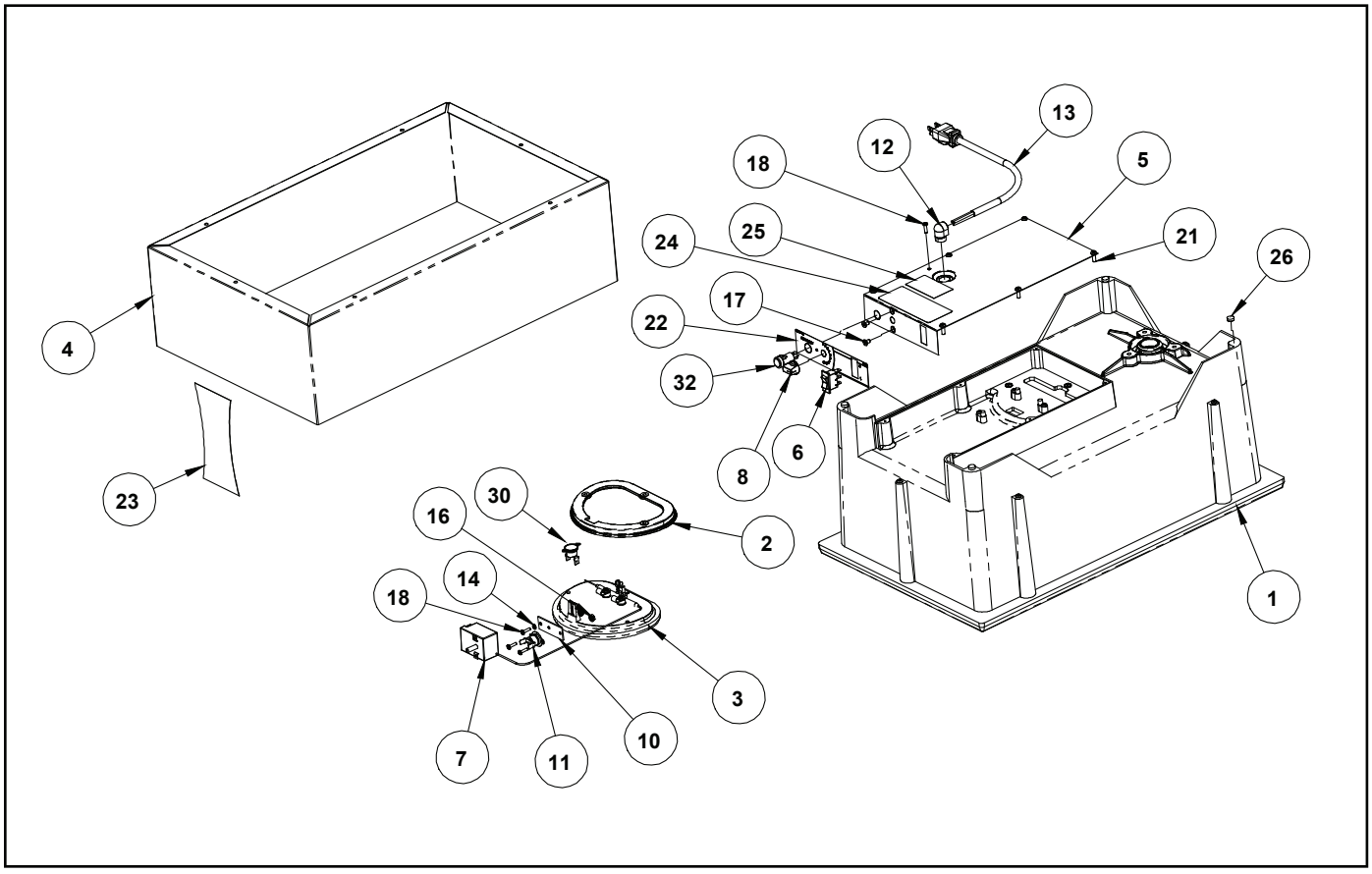


SPARE PARTS LIST - Full Size Heat 'N Serve Rethermalizer ~ 72023 and 72020

Callout	Part Number	Description
1	17528	WELL
2	17868	"D" SHAPED HEATER GASKET
3	44273	HEATER D-SHAPED, 120V,1000W
3	44262	HEATER D-SHAPED, 120V,1440W
4	44640	HOUSING (SATIN CHROME)
5	44613	PANEL, CONTROL
6	23420	SWITCH, ROCKER, LIGHTED,120V
7	17074	THERMOSTAT, SHORT CAPILLARY
8	17012	KNOB, CONTROL
9		
10	17928	HI LIMIT PLATE
11	17504	THERMOSTAT, HIGH LIMIT
12	17024	STRAIN RELIEF

Callout	Part Number	Description
13	17023	CORD, POWER, 120V, 5-15P
14	25181	#6 WASHER, INTERNAL STAR
16	17019	#6-32 KEPS NUT
17	17256	SCREW, 4MM x 7MM SCREW
18	17020	SCREW, #6-32 x 1/2"
21	17018	SCREW, 8-32 x 1/2"
22	17418	LABEL, CONTROL
23	17485	LABEL, PRODUCT
24	17419	LABEL, RATING
25	17346	RETHERM INFORMATION DECAL
26	17015	FEET
30	25438	LOW WATER SENSOR SWITCH
32	17559	LIGHT, BLUE, 120V

EXPLODED VIEW -Full Size Heat 'N Serve Rethermalizer ~ 72023 and 72020



Warranty Statement for The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures and distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically provided below. The warranty runs 12 months from the date of original installation. (End user receipt)

1. Refrigeration compressors – The warranty period is 5 years.
2. Replacement parts – The warranty period is 90 days.
3. Fry pans and coated cookware – The warranty period is 90 days
4. EverTite™ Riveting System – The warranty covers loose rivets only, forever.
5. Cayenne® Heat Strips – The warranty period is 1 year plus an additional 1 year period on heating element parts only.
6. Ultra and Professional Induction Ranges – The warranty period is 2 years.
7. Mirage and Commercial Induction ranges - The warranty period is 1 year.
8. ServeWell® Induction Workstations – The warranty period is one year on the workstation table and 2 years on induction hobs.
9. Slicers – The warranty period is 10 years on gears and 5 years on belts.
10. Mixers – The warranty period is 2 years.
11. Extended warranties are available at the time of sale.
12. Boxer Mixers – 1 Year exchange Warranty.
13. Vollrath – Redco products – The warranty period is 2 years.
14. Optio / Arkadia product lines – The warranty period is 90 days.
15. All non-stick products (i.e. fry pans and surfaces) are 90 days for the non stick surfaces.

All products in the Jacob's Pride® collection, including the following, have a lifetime warranty:

- NSF Certified One-Piece Dishers
- NSF Certified Spoodle® Utensils
- NSF Certified Heavy-Duty Spoons with Ergonomic Handle
- NSF Certified Heavy-Duty Basting Spoons
- Heavy duty Turners with Ergonomic handle
- One-Piece Tongs*
- Heavy-Duty One-Piece Ladles*
- Nylon Handle Whips
- One-Piece Skimmers
- Tribute®, Intrigue®, and Classic Select® Cookware*

*Jacob's Pride® warranty does not cover Kool-Touch®, non stick coatings and silicone handles.

Items sold having no warranty:

- Meat Grinder Knives
- Light Bulbs in Convection Ovens and Hot Food Merchandiser
- Oven Door Seals
- Oven Door Glass
- Hot Food Merchandisers / Display Case Glass
- Calibration and set up of gas equipment
- Slicer / Dicer blades (table top food prep) – Redco and Vollrath

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE

As The Vollrath Company LLC's only responsibility and the purchaser's only remedy, for any breach of warranty, The Vollrath Company LLC will repair or, at its option, replace the defective product or part without charge, except as otherwise provided below:

- For refrigeration compressors and the second year of the warranty on Cayenne® Heat Strips and mixers, The Vollrath Company LLC will provide the repaired or replacement part only; and the buyer will be responsible for all labor charges incurred in performing the repair or replacement.
- To obtain warranty service, the buyer will be responsible to return to The Vollrath Company LLC any product (other than gas equipment that is permanently installed) weighing less than 110 lbs. or located outside of a 50-mile radius of a certified technician designated by The Vollrath Company LLC to perform warranty repairs. If a Vollrath Technician cannot be contacted check the website for service contact points. (Please refer to the Product Catalogue for weights and sizes of product)
- No remedy will be available for products that have been damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision when required, neglect, improper use, installation or operation contrary to installation and operating instructions or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. At the buyer's request, The Vollrath Company LLC will repair and or replace such products at a reasonable cost.
- No remedy will be available for slicers where blade has not been sharpened (Refer to owner's manual for sharpening instructions)
- No remedy will be available for mixers damaged by changing gears while unit is running or overloading, in either case as determined by a Vollrath Certified Technician
- Warranty work must be authorized in advance by The Vollrath Company LLC. See the operating and safety instructions for each product for detailed warranty claim procedures.
- No remedy will be available for product returned and found to be acceptable to the product specification.
- No remedy will be available under any warranty not registered as required below.

LIMITATION OF LIABILITY:

THE VOLLRATH COMPANY LLC SHALL HAVE NO LIABILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND, WHETHER BASED UPON NEGLIGENCE OR OTHER TORT, BREACH OF WARRANTY, OR ANY OTHER THEORY.

ENGLISH

Warranty Procedure

On all warranty calls, the following process and information is required:

- All warranty claims will start with a call to Vollrath Technical Service support line.(800-354-1970).
- A technical support professional will work to diagnose the issues, and provide the details for the service solution.
- Name and phone number of person calling
- Business name, street address, city, state and zip
- Model and serial number
- Date of purchase and proof of purchase (Receipt)
- Name of dealer where unit was purchased

NOTE: Vollrath will not accept products sent without the proper procedure being followed.

Important:

TO MAKE A CLAIM FOR ANY REMEDY UNDER THIS WARRANTY, YOU MUST REGISTER YOUR WARRANTY.

Register Today

ONLINE: Register your warranty on-line now at www.Vollrathco.com

NO WEB ACCESS: If you do not have access to the web, kindly register by completing the warranty registration form and faxing it to The Vollrath Co. LLC office in the country of purchase.

Warranty Registration

Business Name

Key Contact Name | Email

Street Address

City | State | Zip Code

Country | Phone | Fax

Model | Item Number

Serial Number - -

Operation Type

❑ Limited Service Restaurant	❑ Full Service Restaurant	❑ Bars and Taverns	❑ Supermarket
❑ Convenience Store	❑ Recreation	❑ Hotel/Lodging	❑ Airlines
❑ Business/Industry	❑ Primary/Secondary School	❑ Colleges/University	❑ Hospitals
❑ Long-Term Care	❑ Senior Living	❑ Military	❑ Corrections

Reason for Selecting Our Product

❑ Appearance	❑ Full Service Restaurant	❑ Availability	❑ Sellers Recommendation
❑ Ease of Operation	❑ Versatility of Use	❑ Price	❑ Brand

Would You Like to Receive Our Full-Line Catalog and Remain on Our Mailing List? ❑ Yes ❑ No

VOLLRATH®

Setting the Standard™

ESPAÑOL

Manual del operador

RETERMALIZADOR HEAT 'N SERVE DE TAMAÑO COMPLETO CAYENNE®

Artículo	Descripción	Voltaje	Vatios	Enchufe
72023	Retermalizador de tamaño completo modelo 1220	120	1440 (12 amperios)	5-15P
72020	Retermalizador de tamaño completo modelo 1220	120	1000 (8.3 amperios)	5-15P
72630	Retermalizador de tamaño completo modelo 1220	230	1000 (4.3 amperios)	Schuko
72550	Retermalizador de tamaño completo modelo 1220	230	1000 (4.3 amperios)	R.-U.

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que puede provocar lesiones personales graves, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- Desenchúfelo cuando no esté en uso.
- No lo opere sin agua.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje la unidad operando sola.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO:

Este equipo está diseñado para retermalizar recipientes de alimentos refrigerados previamente cocidos y mantener los recipientes de comida caliente a temperaturas de servicio seguras. Este equipo no está diseñado ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos.

Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente.

Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque el equipo en la ubicación deseada.
4. Enchúfelo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

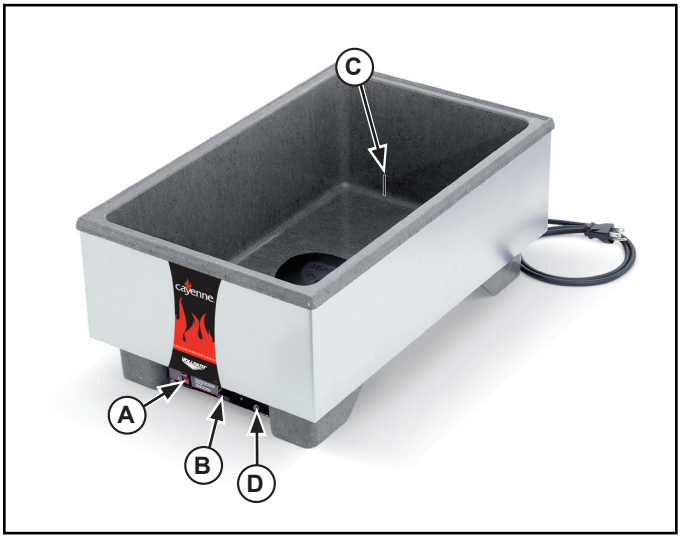


Figura 1. Características y controles.

(A) **INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO**. ENCIENDE y APAGA el suministro del equipo. Se ilumina una luz cuando el equipo está encendido.

(B) **CONTROL TÉRMICO**. Se usa para fijar o ajustar la temperatura del receptáculo. Mientras más alto o más bajo sea el número, más alta o más baja es la temperatura respectivamente.

(C) **MARCAS DEL NIVEL DEL AGUA**. Indican el nivel correcto del agua.

(D) **LUZ DE NIVEL DE AGUA BAJO** (algunos modelos). Se ilumina cuando el receptáculo necesita más agua. Si la luz se ilumina durante la operación, se debe agregar agua limpia y fresca al receptáculo.

OPERACIÓN

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado..

No llene excesivamente los receptáculos, fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. Desenchufe la unidad antes de darle servicio, drenar o retirar las bandejas y fuentes para derrame. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

1. Llene el receptáculo hasta las marcas de nivel correcto (C) con agua limpia y fresca. El nivel correcto es de aproximadamente 2.5 cm (1") o aproximadamente 5.2 Lt. (5.5 ct. gal.) de agua. No lo llene excesivamente. Consulte la Figura 1.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

NOTA:
Si va a usar fuentes de tamaños fraccionales, deben emplearse las barras adaptadoras para impedir que el vapor escape entre las fuentes.

Retermalización de alimento refrigerado previamente cocido:

1. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de alimento vacíos, luego encienda la unidad y fije el control térmico (B) en el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 15 minutos.
2. Coloque en el equipo el o los recipientes tapados de alimento enfriado que va a retermalizar. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.
3. Durante el proceso de retermalización, supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda que todo el alimento alcance y mantenga un mínimo de 74°C (165°F) durante al menos 15 segundos a fin de retermalizarlo correctamente. Además, el alimento retermalizado debe pasar por la zona de peligro de 4°C (40° F) a 74°C (165°F) en menos de 2 horas para prevenir el crecimiento de organismos que pueden afectar la salud pública. No agregue alimento frío para retermalizarlo mientras conserva alimento caliente.

NOTA:
Para alcanzar la temperatura segura para los alimentos lo más rápido posible, no agregue agua ni retire el alimento de la fuente durante el proceso de retermalización.

4. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura así como la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

Conservación de alimentos calientes

1. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de alimento vacíos, luego encienda la unidad y fije el control térmico (B) en el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 15 minutos.
2. Coloque el recipiente de alimento caliente por sobre los 60 °C (140 °F), en el equipo precalentado.
3. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos:
Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 60 ºC (140 ºF) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente el recipiente para alimentos y revise el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.

Durante la operación:

1. Mantenga el nivel del agua en o cerca de la marca establecida. Retire periódicamente (aproximadamente 2 horas) el recipiente y revise el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario. Algunos modelos vienen equipados con una luz indicadora (D) de nivel de agua bajo que se ilumina cuando dicho nivel está bajo.

Cuando termine de usar el equipo.

1. Gire el control térmico (B) hasta su ajuste más bajo, gire el interruptor de suministro (A) a la posición de apagado OFF y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.

LIMPIEZA

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

NOTA:
No use productos de limpieza cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para la eliminación de carbonatos a fin de limpiar el equipo. Enjuague completamente el equipo con agua tras limpiarlo.

1. Desenchúfelo.
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado..

No llene excesivamente los receptáculos, fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. Desenchufe la unidad antes de darle servicio, drenar o retirar las bandejas y fuentes para derrame. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.

NOTA:
No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido.

3. Cuando termine de usar la unidad, gire el control térmico (A) hasta el ajuste más bajo y desenchúfela.
4. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
5. Deseche el agua.
6. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.

ESPAÑOL

Tabla de solución de problemas

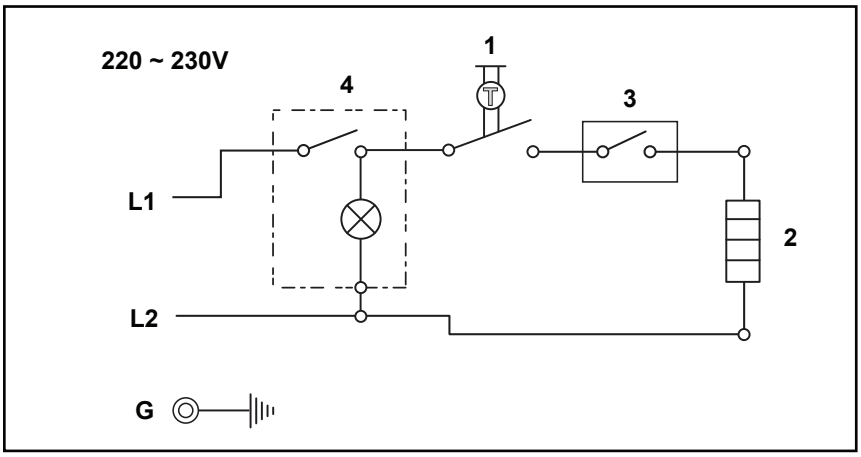
Problema	Podría deberse a	Solución
La luz de nivel de agua bajo (algunos modelos) se ilumina.	Bajo nivel de agua en el receptáculo.	Agregue agua caliente al receptáculo hasta el nivel correcto.
	Luz piloto defectuosa.	Reemplácela.
La luz de encendido/apagado se enciende, el equipo no calienta.	Elemento calefactor defectuoso.	Reemplácelo.
	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
El equipo no se calienta lo suficiente.	Demasiada agua en el receptáculo.	Reduzca la cantidad de agua hasta el nivel correcto.
Al equipo se le agota el agua rápidamente.	No se están usando barras adaptadoras con fuentes de tamaño parcial o forma especial.	Use barras adaptadoras.

Servicio y reparación

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

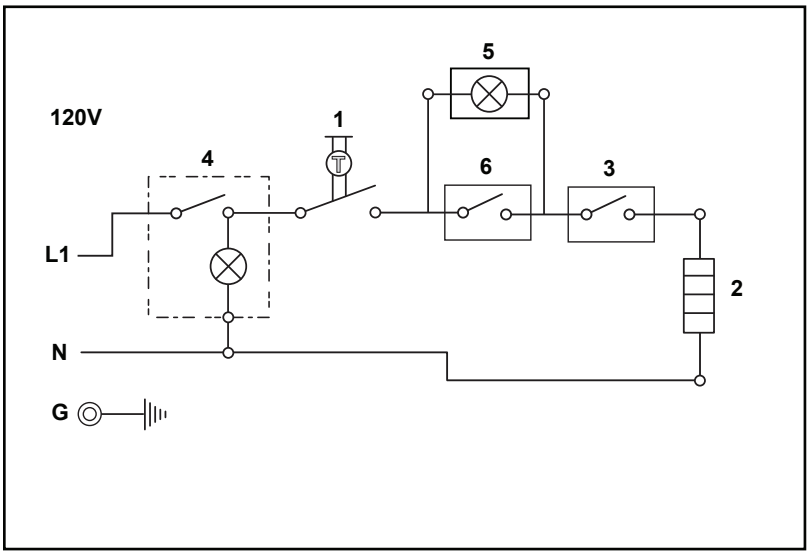
Servicio de asistencia técnica de VOLLRATH • 1-800-628-0832

DIAGRAMA ELÉCTRICO - Retermalizador Heat 'N Serve de tamaño completo ~ 72630 y 72550



Leyenda	Número de pieza	Descripción
1	17074	Termostato de control
2	44271	Elemento calefactor, 220 - 230 V ~ 1000 vatios
3	17504	Interruptor limitador alto
4	23420	Interruptor, iluminado, 220 - 230 V

DIAGRAMA ELÉCTRICO - Retermalizador Heat 'N Serve de tamaño completo ~ 72023 y 72020



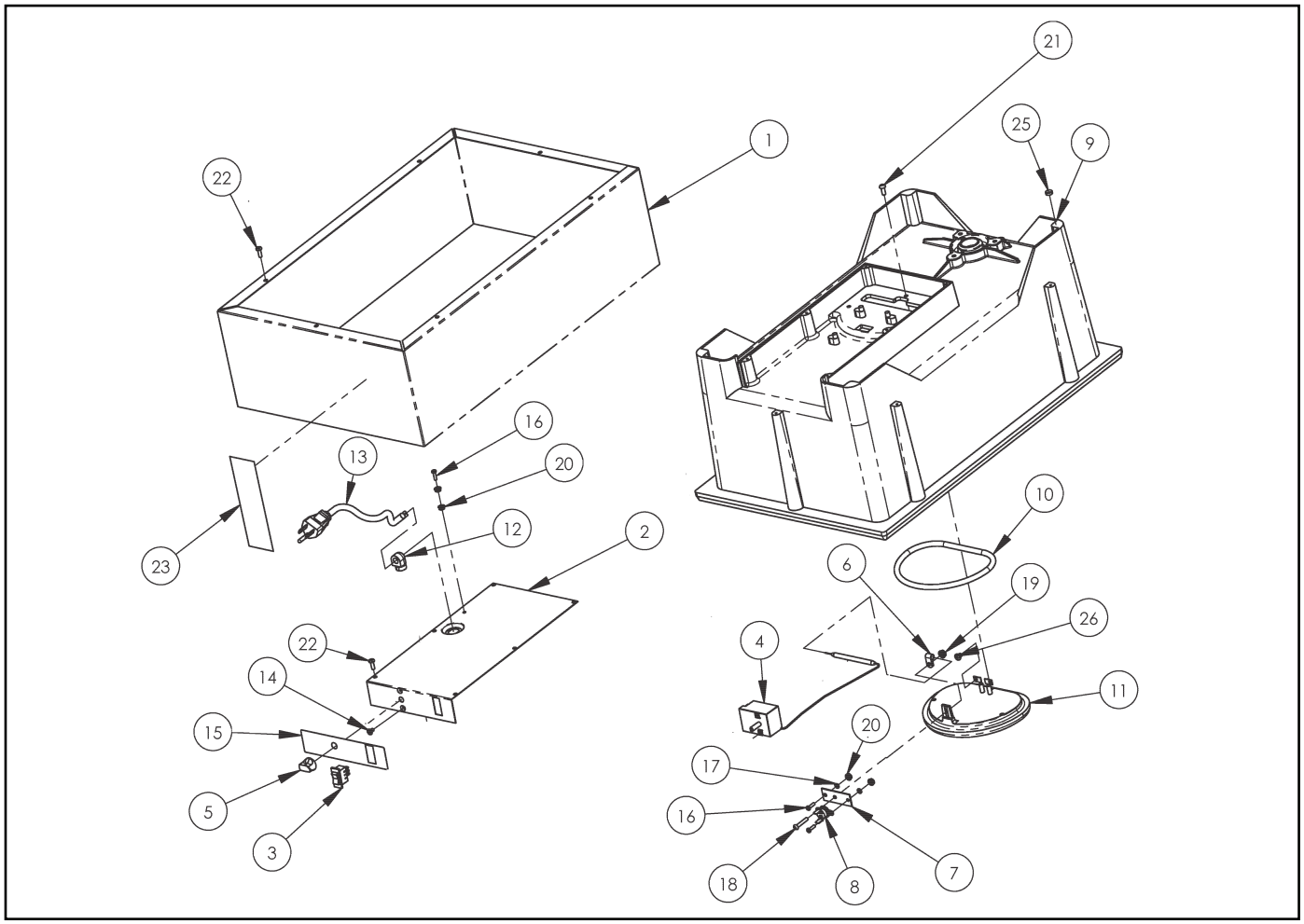
Leyenda	Número de pieza	Descripción
1	17074	Termostato de control
2	44262	Elemento calefactor, modelo 72023, 120 V ~ 1440 vatios
2	44273	Elemento calefactor, modelo 72020, 120 V ~ 1000 vatios
3	17504	Interruptor limitador alto
4	23420	Interruptor, iluminado, 120 V
5	17559	Luz, advertencia de nivel de agua bajo, 120 V
6	25438	Interruptor, sensor de nivel de agua bajo

LISTA DE REPUESTOS - RETERMALIZADOR HEAT 'N SERVE DE TAMAÑO COMPLETO ~ 72630 Y 72550

Leyenda	Número de pieza	Descripción
1	44640	CAJA
2	44613	PANEL DE CONTROL
3	23420	Interruptor, iluminado, 220 - 230 V
4	17074	TERMOSTATO
5	17012	PERILLA DE CONTROL
6	17741	ABRAZADERA TIPO BUCLE
7	44459	SOPORTE, INTERRUPTOR LIMITADOR ALTO
8	17504	INTERRUPTOR LIMITADOR ALTO
9	17528	RECEPTÁCULO
10	17021	JUNTA TÓRICA, ELEMENTO
11	44271	Elemento calefactor, 220 - 230 V ~ 1000 vatios
12	17024	PROTECCIÓN CONTRA TIRONES
13	17249	CABLE ELÉCTRICO, Shuko, (mod. 72630)
13	17023	CABLE ELÉCTRICO, Reino Unido (modelo 72550)

Leyenda	Número de pieza	Descripción
14	17256	TORNILLO, 4 mm x 7 mm
15	17418	ETIQUETA, PERILLA DE CONTROL
16	17020	TORNILLO, NÚM. 6-32 x 1.3 CM (6-32 x 1/2")
17		ARANDELA, TRABA, DIENTE INTERNO NÚM. 10
18	17010	TORNILLO, NÚM. 8-32 x 2.5 CM (8-32 x 1")
19	23685	CONTRATUERCA, NÚM. 8-32
20	17019	TUERCA, KEPS NÚM. 6-32
21	17014	TORNILLO, NÚM. 10-24 x 1.3 CM (10-24 x 1/2")
22		TORNILLO, NÚM. 8-32 x 1.3 CM (8-32 x 1/2")
23	17421	ETIQUETA - PRODUCTO
24		
25	17015	PATA
26	17117	TORNILLO, NÚM. 10-24 x 0.6 CM (10-24 x 1/4")

VISTA DETALLADA - RETERMALIZADOR HEAT 'N SERVE DE TAMAÑO COMPLETO ~ 72630 Y 72550



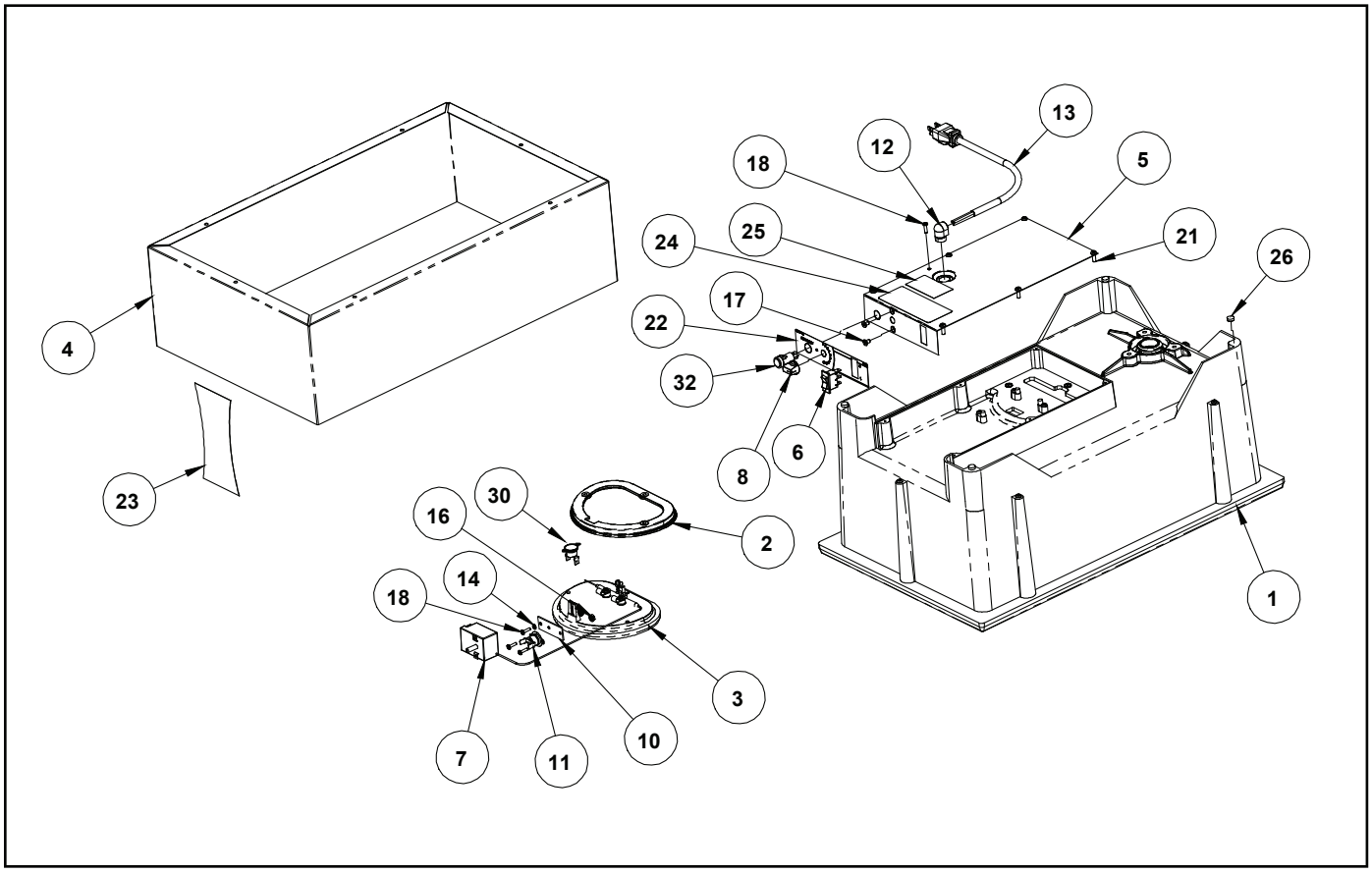
ESPAÑOL

LISTA DE REPUESTOS - RETERMALIZADOR HEAT 'N SERVE DE TAMAÑO COMPLETO ~ 72023 Y 72020

Leyenda	Número de pieza	Descripción
1	17528	RECEPTÁCULO
2	17868	EMPAQUETADURA, CALENTADOR EN "D"
3	44273	CALENTADOR EN D, 120 V,1000 W
3	44262	CALENTADOR EN D, 120 V,1440 W
4	44640	CAJA (CROMO SATINADO)
5	44613	PANEL, CONTROL
6	23420	INTERRUPTOR, BASCULANTE, ILUMINADO,120 V
7	17074	TERMOSTATO, TUBO CAPILAR CORTO
8	17012	PERILLA, CONTROL
9		
10	17928	PLACA LIMITADORA ALTA
11	17504	TERMOSTATO, LÍMITE ALTO
12	17024	PROTECCIÓN CONTRA TIRONES

Leyenda	Número de pieza	Descripción
13	17023	CABLE, SUMINISTRO, 120 V, 5-15P
14	25181	ARANDELA NÚM. 6, ESTRELLADA INTERNA
16	17019	TUERCA KEPS NÚM. 6-32
17	17256	TORNILLO, 4 MM x 7 MM
18	17020	TORNILLO, NÚM. 6-32 x 1.3 CM (6-32 x 1/2")
21	17018	TORNILLO, 8-32 x 1.3 CM (8-32 x 1/2")
22	17418	ETIQUETA, CONTROL
23	17485	ETIQUETA, PRODUCTO
24	17419	ETIQUETA, CAPACIDAD NOMINAL
25	17346	CALCOMANÍA INFORMATIVA, RETERMALIZADOR
26	17015	PATAS
30	25438	INTERRUPTOR, SENSOR DE NIVEL DE POTENCIA BAJO
32	17559	LUZ, AZUL, 120 V

VISTA DETALLADA - RETERMALIZADOR HEAT 'N SERVE DE TAMAÑO COMPLETO ~ 72023 Y 72020



CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

ESPAÑOL

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 miles) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave | Correo electrónico

Dirección

Ciudad | Estado | Código postal

País | Teléfono | Fax

Modelo | Número de artículo

Número de serie ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

Tipo de operacion

❑ Restaurante de servicio limitado	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Bares y tabernas	❑ Supermercado
❑ Minimercado	❑ Recreación	❑ Hotel/hospedaje	❑ Líneas aéreas
❑ Empresa/industria	❑ Escuela primaria/secundaria	❑ Institutos/universidades	❑ Hospitales
❑ Cuidado de largo plazo	❑ Residencia de adultos mayores	❑ Fuerzas armadas	❑ Correccionales

Motivo para seleccionar nuestro producto

❑ Aspecto	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Disponibilidad	❑ Recomen. del vendedor
❑ Facilidad de operación	❑ Versatilidad de uso	❑ Precio	❑ Marca

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❑ Sí ❑ No

VOLLRATH®
Setting the Standard™

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Servicio de Canada: 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.

VOLLRATH®

Setting the Standard™

FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

APPAREIL DE REMISE EN TEMPÉRATURE HEAT 'N SERVE GRANDE TAILLE CAYENNE®

Arcticle	Description	V	Watts	Fiche
72023	Appareil de remise en température grande taille HS-Ultra	120	1440 (12 A)	5-15P
72020	Appareil de remise en température grande taille HS-1220	120	1000 (8.3 A)	5-15P
72630	Appareil de remise en température grande taille HS-1220	230	1000 (4.3 A)	Schuko
72550	Appareil de remise en température grande taille HS-1220	230	1000 (4.3 A)	R.-U.

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

Consignes de sécurité

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra causer* des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

Fonction et objet

Cet appareil est destiné à remettre en température les boîtes d'aliments cuits réfrigérés et à maintenir au chaud les aliments chauds à une température de service sûre. Cet appareil n'est pas destiné à la cuisson de produits alimentaires crus.

Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé.

Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Déballage et installation initiale

Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité.
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

Caractéristiques et commandes

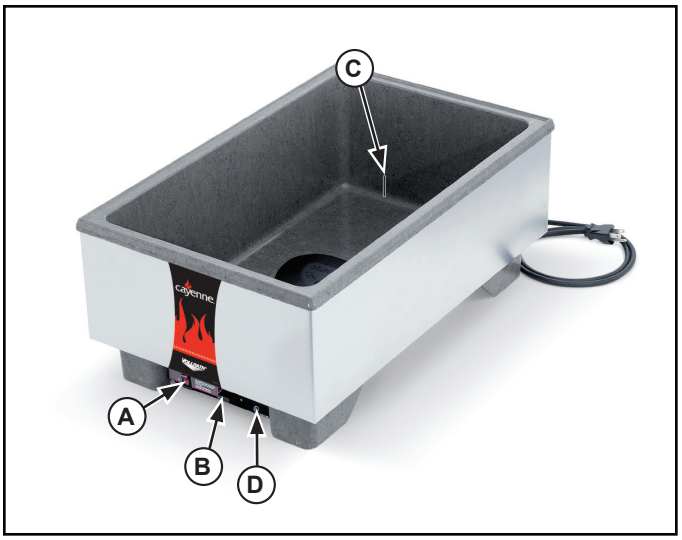


Figure 1. Caractéristiques et commandes

(A) **INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRÊT**. Permet la mise en marche et l'arrêt de l'appareil. Un voyant s'allume quand l'appareil est sous tension.

(B) **SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE**. Permet de régler la température du bac. Plus le nombre est élevé, plus la température est haute, et inversement.

(C) **REPÈRES DE NIVEAU D'EAU**. Indique le niveau d'eau correct.

(D) **VOYANT DE NIVEAU D'EAU BAS** (certains modèles). S'allume quand le compartiment a besoin d'eau. Si le voyant s'allume en cours d'utilisation, de l'eau fraîche et claire doit être ajoutée au compartiment.

Mode d'emploi

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé.

Ne remplissez pas trop les compartiments, les bacs ou les plateaux. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. Débranchez l'appareil avant toute maintenance, vidange ou retrait des bacs à eaux et plateaux. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

Les surfaces, la vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.

1. Remplissez le compartiment d'eau fraîche et claire jusqu'au repère de niveau correct (C). Le niveau correct se situe à 2.5 cm (1 po) environ pour 5.2 l (5.5 qt) d'eau à peu près. Ne remplissez pas trop. Voir la figure 1.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

REMARQUE :
Si vous utilisez des bacs de taille fractionnaire, des barres intermédiaires devront être utilisées pour éviter la fuite de vapeur entre les bacs.

Remise en température d'aliments réfrig. préalablement cuits :

1. Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant de bacs à aliments vides ou de couvercles, puis allumez l'appareil et tournez le sélecteur (B) au réglage maximum. Préchauffez pendant 15 minutes.
2. Placez les bacs couverts de produits alimentaires froids à remettre en température dans l'appareil. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.
3. Durant le processus de remise en température, surveillez de près la température des aliments pour vous assurer qu'elles sont sûres. Le Service d'hygiène publique des États-Unis recommande que l'ensemble du produit alimentaire atteigne et reste au moins à 74 °C (165 °F) pendant 15 secondes minimum pour une remise en température adéquate. Par ailleurs, les aliments remis en température doivent passer à travers la zone dangereuse de 4 °C (40 °F) à 74 °C (165 °F) en moins de 2 heures pour éviter le développement d'organismes posant un problème pour la santé publique. N'ajoutez pas d'aliments froids pour remise en température tout en gardant des aliments au chaud.

REMARQUE :
Pour atteindre la température sûre requise pour les aliments le plus vite possible, n'ajoutez pas d'eau ou n'enlevez de bac contenant des aliments durant le processus de remise en température.

4. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.

Maintien au chaud de plats chauds :

1. Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant de bacs à aliments vides ou de couvercles, puis allumez l'appareil et tournez le sélecteur (B) au réglage maximum. Préchauffez pendant 15 minutes.
2. Placez le bac contenant le produit alimentaire chaud (plus de 60 °C / 140 °F) dans l'appareil préchauffé.
3. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.

Précaution liée à la sécurité des aliments :
Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 60 °C (140 °F) min. pour éviter la prolifération des bactéries. Maintenez l'eau et la température au niveau correct. Enlevez périodiquement le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.

En cours d'utilisation :

4. Maintenez le niveau d'eau au repère ou quasiment. Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau chaude au besoin. Certains modèles sont équipés d'un voyant de niveau d'eau bas (D) qui s'allume quand le niveau d'eau est bas.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :

5. Tournez le thermostat (B) au réglage le plus bas, mettez l'interrupteur (A) en position OFF et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez des bacs à aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
6. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.

NETTOYAGE

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

Les surfaces, la vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.

REMARQUE :
N'utilisez pas de produits chimiques nettoyants caustiques, de laine d'acier ou de détartrants commerciaux pour nettoyer l'appareil. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau après nettoyage.

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé.

Ne remplissez pas trop les compartiments, les bacs ou les plateaux. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. Débranchez l'appareil avant toute maintenance, vidange ou retrait des bacs à eaux et plateaux. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants.

REMARQUE :
Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

3. Une fois que vous aurez fini d'utiliser l'appareil, tournez le thermostat (A) au réglage le plus bas et débranchez l'appareil.
4. Lorsque vous retirez bacs à aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
5. Jetez l'eau.
6. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'intérieur du compartiment et l'extérieur de l'appareil.

FRANÇAIS

Tableau de dépannage

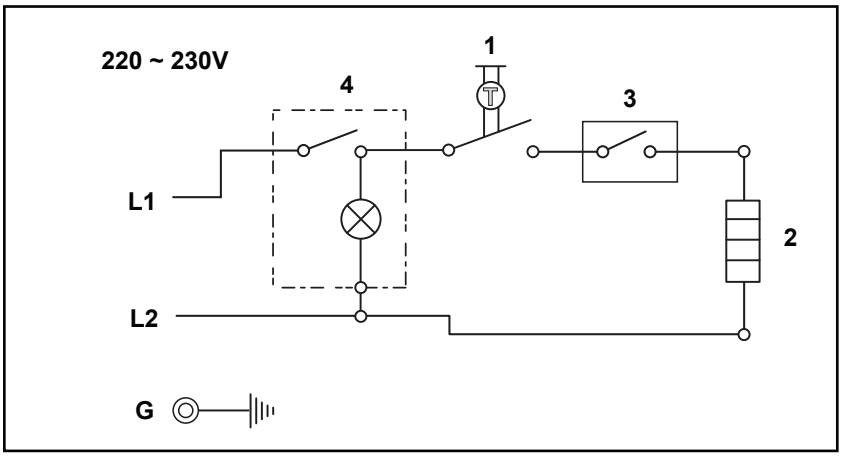
Problème	La cause en est peut-être	Mesure corrective
Le voyant de niveau d'eau bas (certains modèles) s'allume.	Bas niveau d'eau dans le compartiment.	Ajoutez de l'eau chaude au compartiment pour la monter au bon niveau.
	Voyant en panne.	Remplacez le voyant.
Le voyant ON/OFF s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Élément chauffant en panne.	Remplacez l'élément chauffant.
	Thermostat en panne.	Remplacez le thermostat.
L'appareil ne chauffe pas assez.	Trop d'eau dans le compartiment.	Ramenez l'eau au niveau correct.
L'appareil se trouve vite à court d'eau.	Vous n'utilisez pas les barres intermédiaires avec les bacs de taille partielle ou de forme spéciale.	Utilisez les barres intermédiaires.

SAV et réparations

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

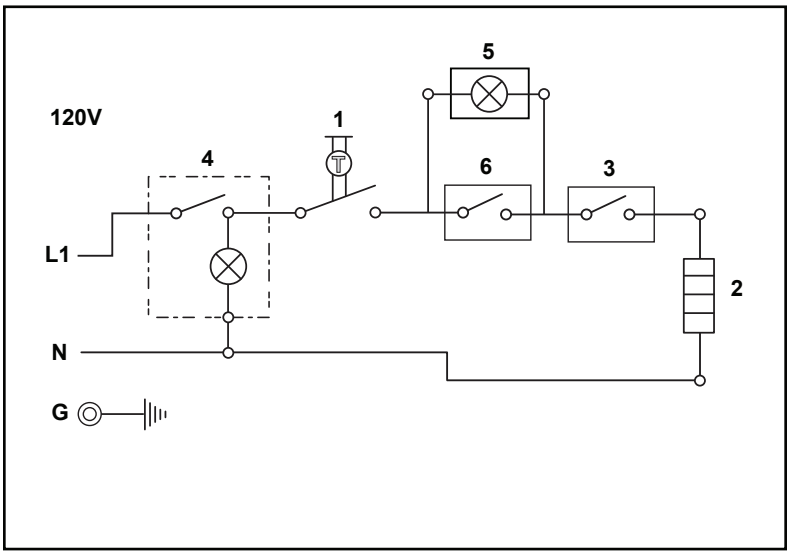
Service technique VOLLRATH • 1-800-628-0832

SCHÉMA ÉLECTRIQUE - Appareil de remise en température Heat 'N Serve grande taille ~ 72630 et 72550



Légende	Référence	Description
1	17074	Thermostat
2	44271	Élément chauffant, 220 - 230V ~ 1 000 W
3	17504	Thermorupteur
4	23420	Interrupteur, lumineux, 220 - 230 V

SCHÉMA ÉLECTRIQUE - Appareil de remise en température Heat 'N Serve grande taille ~ 72023 et 72020



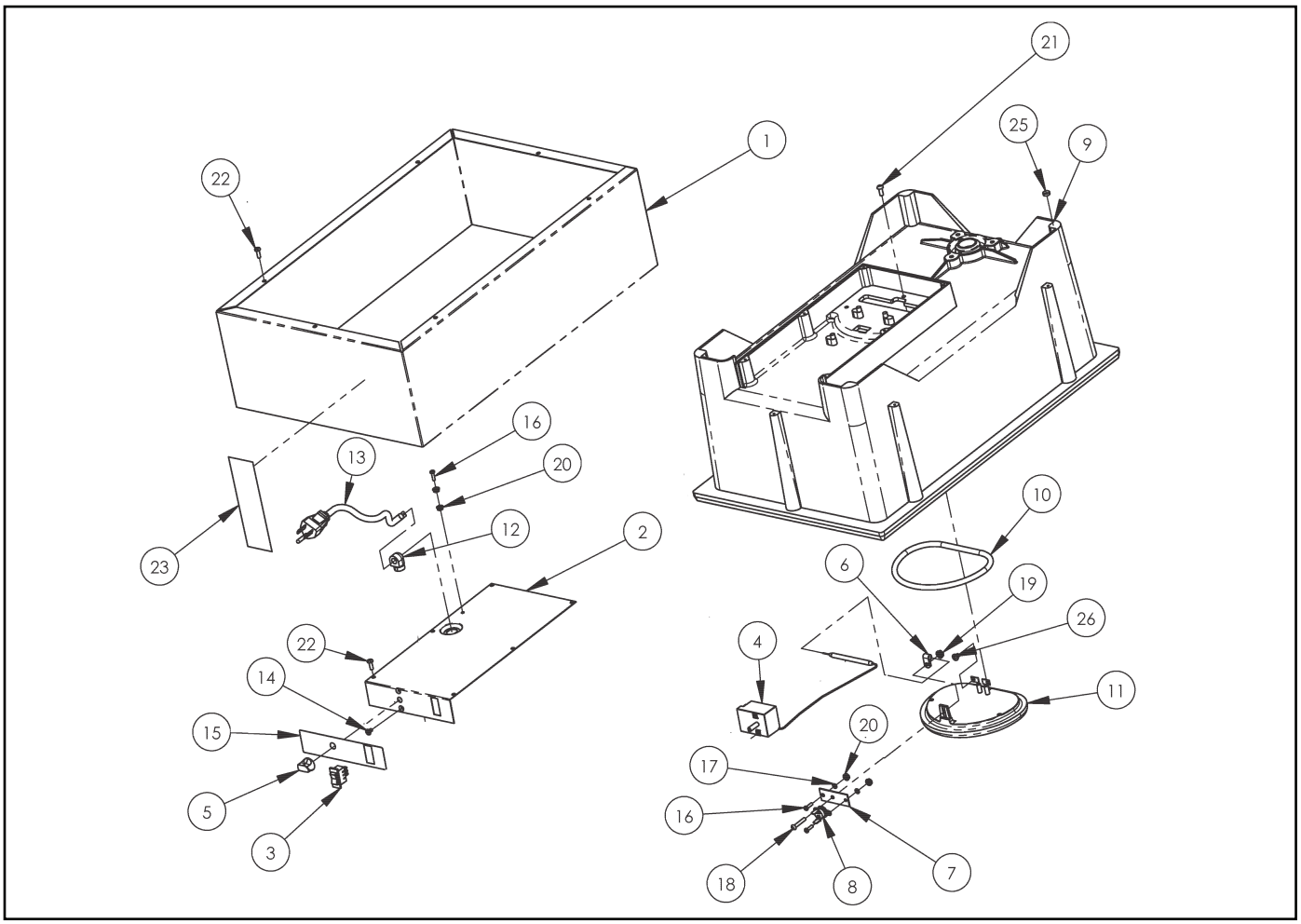
Légende	Référence	Description
1	17074	Thermostat
2	44262	Élément chauffant, modèle 72023, 120 V ~ 1440 W
2	44273	Élément chauffant, modèle 72020, 120 V ~ 1000 W
3	17504	Thermorupteur
4	23420	Interrupteur, lumineux, 120 V
5	17559	Voyant, avertisseur de niveau d'eau bas, 120 V
6	25438	Capteur de bas niveau d'eau

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - Appareil de remise en température Heat 'N Serve grande taille ~ 72630 et 72550

Légende	Référence	Description
1	44640	BOÎTIER
2	44613	PANNEAU DE COMMANDE
3	23420	Interrupteur, lumineux, 220 - 230 V
4	17074	THERMOSTAT
5	17012	BOUTON DU SÉLECTEUR
6	17741	PINCE-BOUCLE
7	44459	SUPPORT, THERMORUPTEUR
8	17504	THERMORUPTEUR
9	17528	COMPARTIMENT
10	17021	JOINT TORIQUE, ÉLÉMENT CHAUFFANT
11	44271	Élément chauffant, 220-230V ~ 1 000 W
12	17024	RÉDUCTEUR DE TENSION
13	17249	CORDON D'ALIMENTATION, Shuko (modèle 72630)
13	17023	CORDON D'ALIMENTATION, R.-U. (modèle 72550)

Légende	Référence	Description
14	17256	VIS, 4 mm x 7 mm
15	17418	ÉTIQUETTE, SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE
16	17020	VIS, #6-32 x 6 cm (1/2 po)
17		RONDELLE D'ARRÊT, DENT INTERNE #10
18	17010	VIS, #8-32 x 2.5 cm (1 po)
19	23685	CONTRE-ÉCROU, #8-32
20	17019	ÉCROU, #6-32 KEPS
21	17014	VIS, #10-24 x 1.3 cm (1/2 po)
22		VIS, #8-32 x 1.3 cm (1/2 po)
23	17421	ÉTIQUETTE - PRODUIT
24		
25	17015	PIED
26	17117	VIS, #10-24 x 12 mm (1/4 po)

VUE ÉCLATÉE - Appareil de remise en température Heat 'N Serve grande taille ~ 72630 et 72550



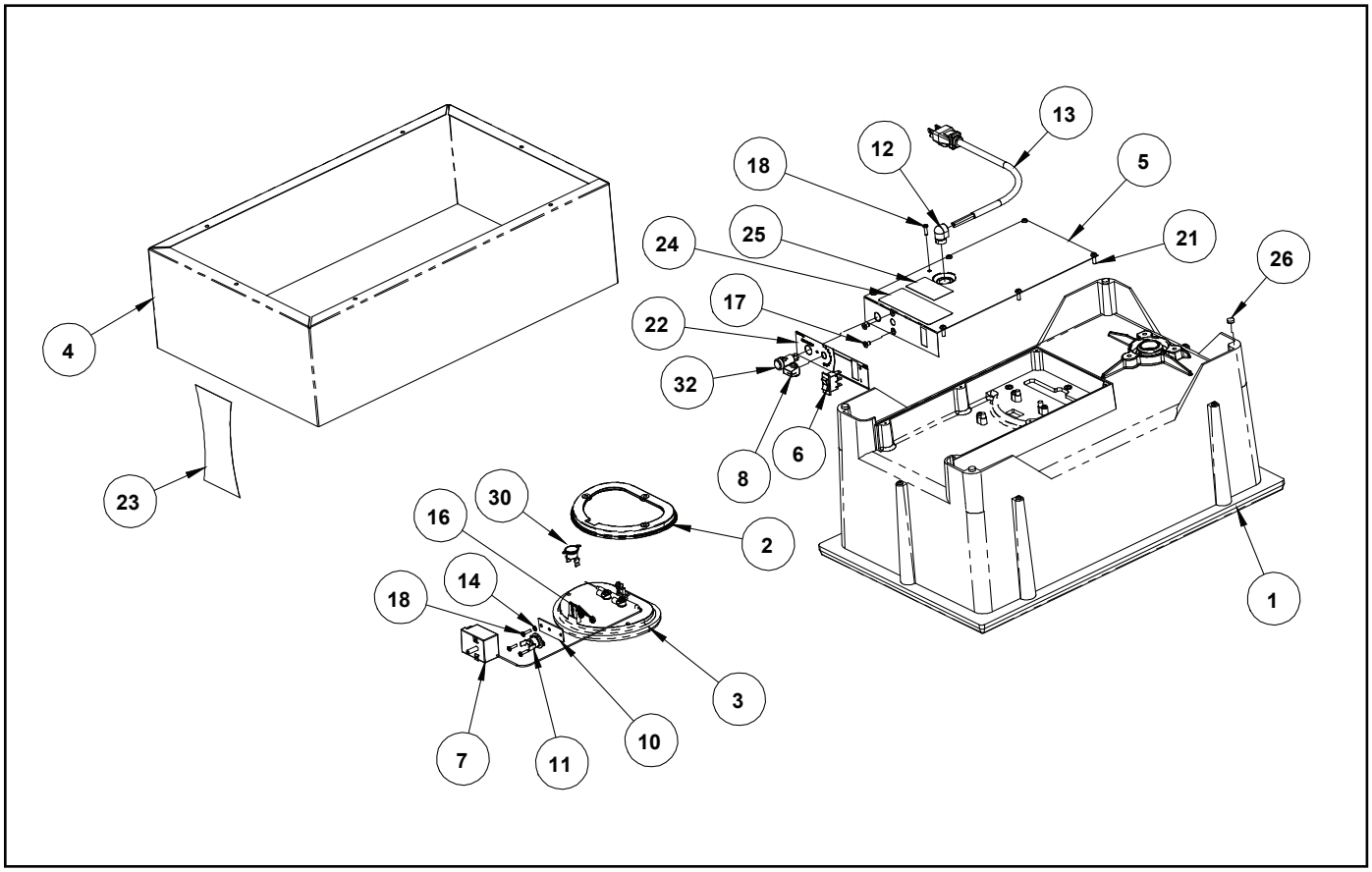
FRANÇAIS

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - Appareil de remise en température Heat 'N Serve grande taille ~ 72023 et 72020

Légende	Référence	Description
1	17528	COMPARTIMENT
2	17868	JOINT D'ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FORME DE D
3	44273	ÉLÉMENT CHAUFFANT, FORME EN D, 120 V, 1000 W
3	44262	ÉLÉMENT CHAUFFANT, FORME EN D, 120 V, 1440 W
4	44640	BOÎTIER (CHROMÉ)
5	44613	PANNEAU DE COMMANDE
6	23420	INTERRUPTEUR, BASCULE, LUMINEUX, 120 V
7	17074	THERMOSTAT, CAPILLAIRE COURT
8	17012	BOUTON, SÉLECTEUR
9		
10	17928	PLAQUE DE THERMORUPTEUR
11	17504	THERMOSTAT, LIMITE HAUTE
12	17024	RÉDUCTEUR DE TENSION

Légende	Référence	Description
13	17023	CORDON, ALIMENTATION, 120 V, 5-15P
14	25181	RONDELLE #6, ÉTOILE INTERNE
16	17019	ÉCROU #6-32 KEPS
17	17256	VIS, 4 mm x 7 mm
18	17020	VIS, #6-32 x 12 mm (1/2 po)
21	17018	VIS, 8-32 x 12 mm (1/2 po)
22	17418	ÉTIQUETTE, COMMANDE
23	17485	ÉTIQUETTE, PRODUIT
24	17419	ÉTIQUETTE, VALEURS NOMINALES
25	17346	AUTOCOLLANT D'INFORMATIONS DE REMISE EN TEMPÉRATURE
26	17015	PIEDS
30	25438	CAPTEUR DE NIVEAU D'EAU BAS
32	17559	VOYANT, BLEU, 120 V

VUE ÉCLATÉE - Appareil de remise en température Heat 'N Serve grande taille ~ 72023 et 72020



Garantie de la Vollrath Co. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des élément chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Ultra et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
8. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
9. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Mélangeurs Boxer – Garantie-échange de 1 an.
13. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
14. Gammes de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
15. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir une pièce certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pinces une pièce*
- Louches une pièce extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires une pièce
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg (110 lbs.) ou situé à un rayon de plus de 80 km (50 miles) d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

Procédure de garantie

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Numéro de la personne qui appelle
- Adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificaif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important :

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

Enregistrez votre garantie aujourd'hui

EN LIGNE : Enregistrez votre produit en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

Enregistrement de la garantie

Nom de l'entreprise

Nom du principal contact | Courriel

Adresse

Ville | Province | Code postal

Pays | Téléphone | Fax

Model | Numéro d'article

Numéro de série ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

Type de l'entreprise

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes
❑ Entreprises/industrie	❑ Écols primaires/secondaires	❑ Universités	❑ Hôpitaux
❑ Soins au long cours	❑ Maison de repos	❑ Armée	❑ Prisons

Motif de sélection de notre produit

❑ Apparence	❑ Restaurant à service complet	❑ Disponibilités	❑ Recomman. du vendeur
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Prix	❑ Marque

Aimeriez-vous recevoir le catalogue de nos gammes complètes et rester dans notre fichier d'adresses ? ❑ Oui ❑ Non

VOLLRATH® Setting the Standard™

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Standard : 800.628.0830
Fax : 800.752.5620

Services techniques : 800.628.0832
Service fax : 920.459.5462

Service Canada : 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.